LISTE DES METHODES UTILISÉES AVEC LEURS CARACTERISTIQUES



Sans exigence particulière du client, le laboratoire applique la méthode citée en premier ci-dessous. Cependant, il se réserve la possibilité d'utiliser les autres méthodes en cas de panne, de suspension d'accréditation, d'exigences réglementaires, de matrice inappropriée, etc... Dans tous les cas les méthodes employées apparaissent sur le rapport d'analyse.

Seules les méthodes suivies du signe * sont couvertes par l'accréditation.

Le délai de réalisation des analyses est de 1 ou 2 jours. Pendant la période de vinification, le délai est réduit à ½ ou 1journée pour les échantillons du millésime en cours. Les essais de stabilité tartrique nécessitent 6 jours.

Paramètre	Méthode utilisée	Code informatique (OENOLINK)	Plage d'utilisation	Limite quantification	Incertitude	
Acide acétique	Méthode enzymatique automatisée sur analyseur séquentiel*	AAC KONE	0,10 – 10,00 g/l	0,10 g/l	si ≤ 0,40 g/l <u>+</u> 0,06 g/l si > 0,40 g/l <u>+</u> 16%	
Acide ascorbique	Iodométrie	AC Ascorb.	7 – 300 mg/l	nd	nd	
Acide benzoïque (recherche)	Chromatographie en Couche Mince	BENZOÏC RECH	analyse qualitative			
Acide citrique	Méthode enzymatique automatisée sur analyseur séquentiel	AC CITRIQ	30 – 400 mg/l	nd	nd	
Acide lactique	I.R.T.F.	LACTIQ FOSS	0,5 - 3,0 g/l	nd	nd	
Acide L-lactique	Méthode enzymatique automatisée sur analyseur séquentiel*	LACTIQ KONE	0,2 - 6,0 g/l	0,2 g/l	$si \le 0.6 \text{ g/l} + 0.1 \text{ g/l}$ si > 0.6 g/l + 16%	
Acide malique	I.R.T.F.	MALIQ FOSS	0,4 - 5,0 g/l	nd	<u>nd</u>	
Acide L-malique	Méthode enzymatique automatisée sur analyseur séquentiel*	MALIQ KONE	0,2 - 8,0 g/l	0,2 g/l	$si \le 0.5 \text{ g/l} + 0.1 \text{ g/l}$ si > 0.5 g/l + 22%	
Acide salicylique (Recherche)	Chromatographie en Couche Mince	SALICYLIQ RECH	analyse qualitative			
Acide sorbique (Recherche)	Chromatographie en Couche Mince*	SORBIQ RECH	analyse qualitative : limite de détection = 10mg/L			
Acide tartrique	I.R.T.F.	AC TART FOSS	1 – 10 g/l	nd	nd	
	Méthode automatisée colorimétrique séquentiel	AC TART KONE	1 – 9 g/l	nd	nd	
	I.R.T.F.*	AT FOSS (H ₂ SO ₄)	2,90 - 6,00 g/l H ₂ SO ₄	/	<u>+</u> 6%	
		AT FOSS	4,40 – 9,20 g/l ac. tart.	/	<u>+</u> 6%	
		(Tartrique) AT FOSS (meg)	59,0 – 123,0 meg/l	/	+ 6%	
Acidité totale	Titrimétrie au bleu de bromothymol*	AT BBT (H ₂ SO ₄)	2,00 – 10,00 g/l H ₂ SO ₄	/	± 6%	
		AT BBT (Tartrique)	3,00 – 15,30 g/l ac. tart.	/	± 6%	
		AT BBT (meg)	40,0 – 204,0 meq/l	/	<u>+</u> 6%	
Acidité volatile	I.R.T.F.	AV FOSS (H ₂ SO ₄)	0 ,12 – 1,38 g/l H ₂ SO ₄	0,12 g/I H ₂ SO ₄	si \leq 0,37 g/l \pm 0,07 g/l si > 0,37 g/l \pm 20%	
		AV FOSS (CH₃COOH)	0,15 − 1,69 g/l CH ₃ COOH	0,15 g/l CH₃COOH	si ≤ 0,45 g/l <u>+</u> 0,09 g/l si > 0,45 g/l <u>+</u> 20%	
		AV FOSS (meq)	2,4 – 28,2 meq/l	2,4 meq/l	si ≤ 7,5 meq/l <u>+</u> 1,4 meq/ si > 7,5 meq/l <u>+</u> 20%	
	Calcul à partir de l'acide acétique*	AVCal (H ₂ SO ₄)	0,11 - 8,19 g/l H ₂ SO ₄	0,11 g/l H ₂ SO ₄	$si \le 0.38 \text{ g/l} + 0.06 \text{ g/l}$ si > 0.38 g/l + 16% $si \le 0.46 \text{ g/l} + 0.07 \text{ g/l}$	
		, ,	0,14 – 10,00 g/l CH₃COOH	CH₃COOH	$si \le 0.46 \text{ g/l} \pm 0.07 \text{ g/l}$ $si > 0.46 \text{ g/l} \pm 16\%$ $si \le 7.6 \text{ meq/l} \pm 1.2 \text{ meq/l}$	
		AVCal (meq)	2,3 – 167,2 meq/l	2,2 meq/l	si > 7,6 meq/l + 16% si > 7,6 meq/l + 16% $si \le 0,53 \text{ g/l} + 0,07 \text{ g/l}$	
	Entraînement à la vapeur Titrimétrie*	AV DIS (H ₂ SO ₄) AV DIS (CH ₃ COOH)	0,11 - 4,90 g/l H ₂ SO ₄ 0,14 - 6,00 g/l	0,11 g/l H ₂ SO ₄ 0,14 g/l	si > 0.53 g/l + 13% $si \le 0.65 \text{ g/l} + 0.09 \text{ g/l}$	
		AV DIS (CH3COOH)	CH₃COOH 2,3 – 100 meg/l	CH₃COOH 2,3 meg/l	si > 0,65 g/l \pm 13% si ≤ 10,8 meq/l \pm 1,4 meq/l	
		5.5 (11164)	. "	,	si > 10,8 meq/l <u>+</u> 13%	
Azote ass. /moût	I.R.T.F.	NH4 FOSS	90 – 300 mg/l	nd	nd	
CO ₂ (dioxyde de carbone)	I.R.T.F.	CO2 FOSS	100 – 2000 mg/l	nd	nd	
Cuivre	Méthode automatisée colorimétrique séquentiel (*sur vins blancs et rosés)	CU KONE	0,12 – 2,50 mg/l	0,12 mg/l	<u>+</u> 30%	
Densité 20°C/20°C	I.R.T.F.	Densité FOSS	0,9887 – 0,9998	/	<u>+</u> 0,0009	
Diglucoside du	Densimétrie électronique par résonateur de flexion* Chromatographie papier	Densité DMA5000 HYBRIDES	0,98170 – 1,01180 / ± 0,00015 analyse qualitative			
malvidol (recherche)		F	T.	<u> </u>	r	
DO 420 DO 520	Spectrophotométrie Spectrophotométrie	DO420 DO520	0,01 - 4,5 0,01 - 6,0	nd nd	nd nd	
DO 520 DO 620	Spectrophotometrie	DO620	0,01 – 6,0	na nd	nd	
Extrait sec réduit	Calcul à partir de l'extrait sec total et du glucose, fructose	ES Red	paramètre calculé			
	a partir de l'extrait see total et du glucose, l'idetose	_5	paramètre calculé			

Page 1/2

Paramètre	Méthode utilisée	Code informatique (OENOLINK)	Plage d'utilisation	Limite quantification	Incertitude	
Fer	Méthode automatisée colorimétrique séquentiel*	FER KONE	0,5 - 10,0 mg/l	0,5 mg/l	si ≤ 2,0 mg/l <u>+</u> 0,3mg/l si >2,0 mg/l <u>+</u> 17%	
Glucose+fructose	Méthode enzymatique automatisée sur analyseur séquentiel*	GLUFRU KONE	0,3 – 75,0 g/l	0,3 g/l	$si \le 1.5 \text{ g/l} \pm 0.2 \text{ g/l}$ $si > 1.5 \text{ g/l} \pm 12\%$	
	Méthode enzymatique automatisée sur analyseur séquentiel après inversion	GLUFRU hydro.	0,3 – 75,0 g/l	nd	nd	
Glucose, Fructose	I.R.T.F.	GLUFRU FOSS	2 – 250 g/l	nd	nd	
Indice de colmatage	Filtration	IC	3 - 120	nd	nd	
Indice de Polyphénols Totaux (DO 280)	Spectrophotométrie	IPT (DO280)	5 - 60	nd	nd	
Ions ferrocyanogènes (recherche)	Test à l'alun de fer	Test ferrocyanure	analyse qualitative			
Masse volumique	I.R.T.F.	MV FOSS	0,9800 - 1,0000 g/cm ³	/	<u>+</u> 0,0009 g/cm ³	
à 20°C	Densimétrie électronique par résonateur de flexion*	MV DMA5000	0,98000 – 1,01000 g/cm ³	/	<u>+</u> 0,00015 g/cm ³	
Oxygène dissous	Sonde LDO	O2 diss.	1 – 20 mg/l	nd	nd	
pН	I.R.T.F.* Potentiométrie manuelle*	PH FOSS	2,90 – 3,90	/	<u>+</u> 0,10	
Danusia Calariana		PH MANU	2,70 – 7,00	/	<u>+</u> 0,06	
Pouvoir Calorique	Calcul à partir du TAV et du glucose, fructose	Pouvoir calorique		paramètre calculé		
Protéines	Test à la chaleur Prostab	PROT2 (Δ NTU) PROT mDO	0 - 100 0 - 750	nd nd	nd nd	
Saccharose	Calcul à partir des sucres totaux et du Glucose+fructose	Saccharose	1- 125 g/l	nd	nd	
SO₂ L (dioxyde de soufre libre)	I.R.T.F.*	SO2L FOSS	7 – 58 mg/l	7 mg/l	$si \le 30 \text{ mg/l} + 7 \text{ mg/l}$ si > 30 mg/l + 25% $si \le 30 \text{ mg/l} + 7 \text{ mg/l}$	
	Méthode automatisée colorimétrique séquentiel*	SO2L KONE SO2L IODO	7 – 300 mg/l	7 mg/l	$si \ge 30 \text{ mg/l} + 7 \text{ mg/l}$ si > 30 mg/l + 25% $si \le 30 \text{ mg/l} + 7 \text{ mg/l}$	
	lodométrie manuelle*	vin sans ac. ascorb.	7 – 300 mg/l	7 mg/l	si > 30 mg/l + 25% $si \leq 30 \text{ mg/l} + 7 \text{ mg/l}$	
		vin avec ac. ascorb.	7 – 300 mg/l	7 mg/l	si > 30 mg/l + 25% $si \le 30 \text{ mg/l} + 7 \text{ mg/l}$	
	Entraînement à froid Oxydation Titrimétrie*	SO2L FP	7 – 500 mg/l	7 mg/l	si > 30 mg/l + 25% $si \le 60 \text{ mg/l} + 9 \text{ mg/l}$	
SO₂ T (dioxyde de soufre total)	I.R.T.F.*	SO2T FOSS	10 – 156 mg/l	10 mg/l	si > 60 mg/l + 15% $si \le 60 \text{ mg/l} + 9 \text{ mg/l}$	
	Méthode automatisée colorimétrique séquentiel*	SO2T KONE SO2T IODO	10 – 300 mg/l 10 – 300 mg/l	10 mg/l	si > 60 mg/l <u>+</u> 15% si ≤ 40 mg/l <u>+</u> 6 mg/l	
	Hydrolyse alcaline lodométrie manuelle*	vin sans ac. ascorb. SO2T IODO ASC	10 – 300 mg/l	10 mg/l	si > 40 mg/l + 15% $si \le 40 \text{ mg/l} + 6 \text{ mg/l}$	
	Entraînement à chaud Oxydation Titrimétrie*	vin avec ac. ascorb. SO2T FP	10 – 500 mg/l	10 mg/l	si > 40 mg/l \pm 15% si \leq 40 mg/l \pm 6 mg/l	
Stabilité à 55°C	30 minutes à l'étuve 55°C	Tenue à 55°C			si > 40 mg/l <u>+</u> 15%	
Stabilité tartrique	Stabulation 6 jours à – 4°C	Tenue au froid	analyse qualitative analyse qualitative			
Sucres réducteurs	Titrimétrie à la Liqueur de Fehling	SUC FEHLING	1- 125 g/l	nd	nd	
Sucres totaux / moût	I.R.T.F.	SUC MOUT FOSS	150 - 300 g/l	nd	nd	
	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	SUC MOUT DMA	150 - 300 g/l	nd	nd	
Sucres totaux / vins	Méthode enzymatique automatisée sur analyseur séquentiel après inversion	Sucres totaux KONE	1,0- 75,0 g/l	nd	nd	
	Titrimétrie à la Liqueur de Fehling après inversion	Sucres totaux FEHL	2,0 - 125,0 g/l	nd	nd	
		SURPRESSION (bar)	0 – 10 bar	1	<u>+</u> 0,7 bar	
Surpression	Aphrométrie (* sur bouchon)	SURPRESSION (Pa) SURPRESSION	0. 10 ⁵ – 10. 10 ⁵ Pa 0 – 9,9 atm	/	<u>+</u> 0,7. 10 ⁵ Pa <u>+</u> 0,7 atm	
T- \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \	Ann's 24h	(atm)				
Tenue à l'air	Après 24h I.R.T.F.*	Tenue à l'air AL FOSS		nalyse qualitative		
Titre alcoométrique volumique	Spectrophotométrie réflectance proche IR*	AL INFRA Vin tranquille	10,00 – 15,00 % vol. 10,11 – 15,88 % vol	/	<u>+</u> 0,13 % vol. <u>+</u> 0,13 % vol.	
		AL INFRA Vin effervescent	10,11 – 15,88 % vol	/	<u>+</u> 0,16 % vol.	
	Distillation/Entraînement à la vapeur Densimétrie électronique par résonateur de flexion*	AL DIS Vin tranquille	4,00 – 18,00 % vol	/	<u>+</u> 0,12 % vol.	
		AL DIS EFF Vin effervescent	4,00 – 18,00 % vol	/	<u>+</u> 0,15 % vol.	
Titre alcoométrique volumique total	Calcul à partir du TAV et du glucose, fructose*	AL TOTAL Vin tranquille	4,00 – 18,00 % vol	/	<u>+</u> 0,14 % vol.	
		AL TOTAL Vin effervescent	4,00 – 18,00 % vol	/	<u>+</u> 0,16 % vol.	
Turbidité	Néphélométrie	TURB	0,01 – 150 NTU	nd	nd	
Volume Net Bouteille	Pesée	Volume Net	0,00 – 300,00 cl	nd	nd	

nd = non déterminée